

ELABORACION Y CRIANZA DE LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES

MIGUEL CRUZ MARQUES

Clima, suelo y variedad junto a un esmerado cultivo y proceso de elaboración han dado justa fama a los vinos de esta zona. Situada al sur de la provincia de Córdoba, con una altitud que oscila de 300 a 600 mts., tiene un clima mediterráneo subtropical con cierto grado de continentalidad.

La pluviosidad anual media es de unos 600 litros desigualmente repartidos, teniendo un verano largo, cálido y seco.

Su suelo denominado albariza por su color blanco posee un gran contenido en caliza, es pobre agrológicamente y da poco fruto pero de una gran calidad y finura.

La variedad Pedro Ximénez representa más del 95% del total y está injertada la mayoría sobre 41-B lo que da idea de lo calizo del terreno.

El marco de plantación era hasta 1972 de 1'67 x 1'67 m. e incluso 2 x 2 m., siendo en nuestros días en hilera con 2'50 mts. y más por 1, 1'2 y 1'4 mts. etc. Se tiende a variar los marcos para mecanizar los cultivos, pero manteniendo la densidad, que supone un índice de calidad.

La poda es la clásica a la «casquera» muy baja.

La graduación media de la uva en su madurez oscila entre 13'5 y 14° Bé para dar vinos de 15° de alcohol natural.

Estos factores de calidad y un proceso que manteniendo la esencia de los métodos tradicionales ayudados por la avanzada tecnología actual justifican la calidad de los vinos producidos.

EL NACIMIENTO DEL VINO

Que el vino nace, no se hace, no es un tópico sino una incuestionable realidad.

La actuación del hombre se limita a separar el mosto, jugo de la

uva, de las partes sólidas del racimo, a prevenir y a curar en su caso las infecciones microbianas indeseables, proporcionarle envases y temperatura adecuadas, separarle de sus lías (despojos) al final de la fermentación y conservarlo lo mejor posible.

El mosto separado de la uva fermenta espontáneamente, gracias a las levaduras que se encuentran sobre su piel. Una vez terminada la fermentación tiene lugar la decantación de levaduras, partículas sólidas etc., y el vino queda elaborado y limpio.

Esta actuación se puede concretar a lo largo de la elaboración en los puntos descritos a continuación:

A finales de Agosto o primeros de Septiembre llegada su madurez, se procede a la recogida de la uva. Se hace a mano con elementos cortantes y disponiéndola sobre cestas que luego se vierten al vehículo de transporte. La uva se recoge en dos pasadas una primera de uva «mayor» madura dejando para más tarde una segunda corta de la «mayor» no madura, la uva deficiente y la de agroz. El resultado de esta segunda corta suele ser un vino de menor calidad.

La uva se transporta en cajas o en remolques con poca altura de carga para que llegue intacta al lagar y habiendo transcurrido el mínimo tiempo posible desde su corta.

Al llegar al lagar se vierte la uva en tolvas de sección triangular con sinfines en su vértice inferior que la transportan a la trituradora. Los rodillos de ésta, contruidos con material inerte, caucho o acero inoxidable y reglables dejan pasar las pepitas intactas y rompen suavemente las uvas. Es importante también que en este proceso no se dañe el raspón ya que si se dislaccera cede al mosto polifenoles, agua y cationes que perjudican la calidad del futuro vino.

Una vez triturada la uva es transportada a través de tuberías de p.v.c. o de acero inoxidable hasta el lagar, por el impulso de una bomba especial.

Para eliminar parte del mosto y aumentar la capacidad del posterior prensado se somete a la vendimia estrujada al escurrido. Los escurridores más frecuentes son los estáticos y los dinámicos.

El escurridor estático consiste en dejar la uva estrujada en un recipiente normalmente en forma de tolva con un sinfín en su parte inferior. El mosto pasa a través de una malla quedando en el escurridor la uva. Se llega a agotar así hasta un 50% del mosto. La calidad de éste es irreprochable.

El escurridor dinámico está compuesto por un cilindro inclinado perforado con cubiertas de protección y recogida del mosto con un tornillo sinfín que se mueve en el interior. La vendimia es obligada por el sinfín a ascender y el mosto se sale por el ranurado. La masa de vendimia escurrida pasa a las prensas y el mosto es recogido en depósitos situados al efecto.

Para conseguir la separación del mosto de las partes sólidas del racimo lo fundamental es el prensado.

Es el elemento clave del lagar.

Es de gran importancia que el prensado respete lo más posible la integridad de las partes sólidas de la uva y produzca de esta manera un mosto con la mínima cantidad de burbas que mermarían la calidad del futuro vino.

Además es conveniente poder dar diferentes presiones a la uva y separar los mostos obtenidos en las mismas.

En la actualidad la búsqueda de la calidad ha hecho volver a los sis-

temas clásicos de prensado en las horizontales.

Y dentro de los diversos tipos de prensas horizontales es la prensa neumática con membrana dispuesta diametral y longitudinalmente la que tiene más aceptación, por su alto rendimiento e indudable calidad. Realiza además del prensado el escurrido de la uva estrujada durante el llenado.

La prensa se compone de una cuba cilíndrica, estanca y rotativa en cuyo interior se sitúa la membrana. Al inyectarse aire entre ésta y la cuba se prensa la uva contenida en ella y el mosto fluye por unos canales periféricos dispuestos al efecto. El desmenuzamiento del mosto se realiza por descompresión y posterior rotación. Esta prensa puede trabajar en ausencia de aire mediante la incorporación de nitrógeno.

El mosto, una vez separado del racimo, se tamiza, corrige y desfanga para dejarlo lo más limpio posible.

El desfangado, eliminación de los sólidos presentes en el mosto, se hace de varias maneras de entre las que destacamos el sistema estático, la centrifugación, la filtración y la flotación. También se utiliza un procedimiento mixto haciendo primero un desfangado estático y filtración o centrifugación de los bajos decantados posteriormente. Separado el mosto, tiene lugar la fermentación espontánea del mismo gracias a la intervención de las levaduras.

La fermentación, que consiste fundamentalmente en la transformación de los azúcares en alcohol etílico y otros compuestos aromáticos se realizaba antiguamente en pequeñas tinajas de barro y posteriormente en tinajas de hormigón armado que se construían cada vez



La recogida de la uva.

mayores para abaratar el precio de su construcción.

Actualmente en todas las bodegas se hacen instalaciones de fermentación controlada, a base de depósitos de acero inoxidable y agua fría como refrigerante. La fermentación en estas instalaciones con refrigeración son mejor conducidas que en las pequeñas tinajas antiguas. El control de la fermentación consiste esencialmente en el control de la temperatura.

Todo el proceso de elaboración visto hasta ahora es válido para cualquier tipo de vino a excepción del dulce Pedro Ximénez. Sin embargo la fermentación va a ser diferente según lo que pretendamos elaborar. La temperatura de fermentación en el caso de la elaboración de vinos jóvenes ha de ser especialmente cuidada y baja, entre los 15 y los 18°C, de forma que se mantengan al máximo los aromas del fruto. Para la elaboración de los demás vinos finos, olorosos... la temperatura óptima es en torno a los 20°C.

El vino joven se elabora con la uva Pedro Ximénez cuando alcanza los 10°5' Bé o con las otras variedades de vidueños de la Zona como la Baladí, Airen, etc.

Es importante que no estén pasadas estas uvas, que conserven su frescor, su acidez y su aroma frutal.

Para esto se elaborarán con especial esmero y que su fermentación sea como decíamos fría. Así mismo es fundamental la conservación de estos vinos y que su consumo se haga en su primer año de vida.

El dulce Pedro Ximénez se elabora con un proceso diferente a todos los demás vinos, a partir de uva pasificada al sol durante 7-10 días. Puede ser elaborado con fermenta-

ción parcial y adición de alcohol que paralice la fermentación o bien, el mosto de estas pasas es alcoholizado hasta un 9% para evitar su fermentación.

Como decíamos el mosto liberado de las uvas tras un proceso absolutamente natural y espontáneo se transforma en vino. El hombre con su intervención le proporciona los medios necesarios para sacar la mayor calidad posible y el tipo de vino deseado.

Y de un proceso natural se obtiene un vino natural, es decir sin adición de alcohol.

El mosto procede de las uvas maduras de la variedad predominante en la zona Pedro Ximénez, produce vinos con 15° grados naturales. Esta graduación, imprescindible para la crianza biológica de los vinos finos en botas, se obtiene sin añadirle alcohol.

LA CRIANZA

La crianza y el sistema de criaderas y soleras no han variado esencialmente. Terminada la fermentación, se destina el vino, según su aptitud, para la crianza en fino o para oloroso. El escogido para fino, se deja con los 15° de alcohol que posee de forma natural. El destinado para oloroso se encabeza con alcohol vínico hasta 18°, para impedir así todo desarrollo microbiano. Posteriormente se llevan a sobretablas o añadas. Mediante una clasificación posterior, se destinan a las soleras constituidas.

Es un hecho bien conocido, que durante toda la crianza de los vinos de Montilla-Moriles, se produce en la superficie de los caldos un velo microbiano, que recibe, en la



Bodega con botas de madera de roble.

comarca antes citada, el nombre de «flor».

Al desarrollo de «flor» se deben, en gran parte, las especiales y selectísimas cualidades de estos vinos, mundialmente afamados, y en particular su aroma inconfundible, exquisito e inimitable. Por eso, para hacer posible la producción del velo de «flor», se deja normalmente un vacío en los envases en los que se «crían» los vinos a los que nos referimos, vacío que, por término medio, es de 1/6 de su cabida. Los envases típicos son botas de madera de roble.

Las levaduras del velo producen los enzimas responsables del aroma, mediante un proceso redox de bajo potencial. El oloroso como los dulces tiene, en cambio, un envejecimiento físico-químico.

El Amontillado disfruta de los dos procedimientos siendo primero un fino que después es sometido al proceso de los olorosos.

Criaderas y soleras es el sistema seguido para la crianza. Se hace en botas de roble americano de 32-38 arrobas, que constituyen escalas. Cada una de éstas está compuesta por un cierto número de botas, con vino de idéntico tipo y momento de crianza. El vino baja las escalas pasando de las botas de la escala superior a las de la de abajo para conseguir la mejor homogenización posible.

Para favorecer la crianza, de los vinos que han de acondicionar los locales, a fin de mantener la temperatura uniforme lo más próxima a 15-17° C a lo largo del año, tener así mismo, la humedad relativa alta, suelo de albero, buena ventilación, dejar un sexto de vacío en los envases y vigilar el desarrollo del velo. Es condición indispensable, que el vino reúna los caracteres analíticos exigidos, y que proceda de pagos de viñas de superior calidad. Las transformaciones que tienen lugar durante la crianza y que cambian completamente los caracteres organolépticos de los vinos son los descritos a continuación.

Los cambios producidos durante la crianza de los vinos finos son los siguientes:

- 1.º Ligera reducción del alcohol etílico por evaporación, consumo por las levaduras y sobre todo por reacciones de oxidación dando lugar a compuestos más complejos y agradables.
- 2.º Aumento de los alcoholes superiores.

3.º Reducción de la acidez volátil, lo que supone una importante mejora organoléptica.

4.º Consumo importante de glicerina por parte de las levaduras, reduciéndose la suavidad que presentan los vinos recién elaborados y produciéndose el ligero y agradable amargor de los vinos finos.

5.º Formación de acetaldehído que es uno de los responsables más destacados del aroma de crianza.

6.º Consumo de aminoácidos.

7.º Disminución de la acidez fija por esterificación con los alcoholes.

8.º Acabado, si no lo estaba, de la fermentación maloláctica transformándose el ácido málico en ácido láctico. Esto supone la desaparición del ácido málico que es desagradable y la aparición del ácido láctico de mayor suavidad y mejor aroma.

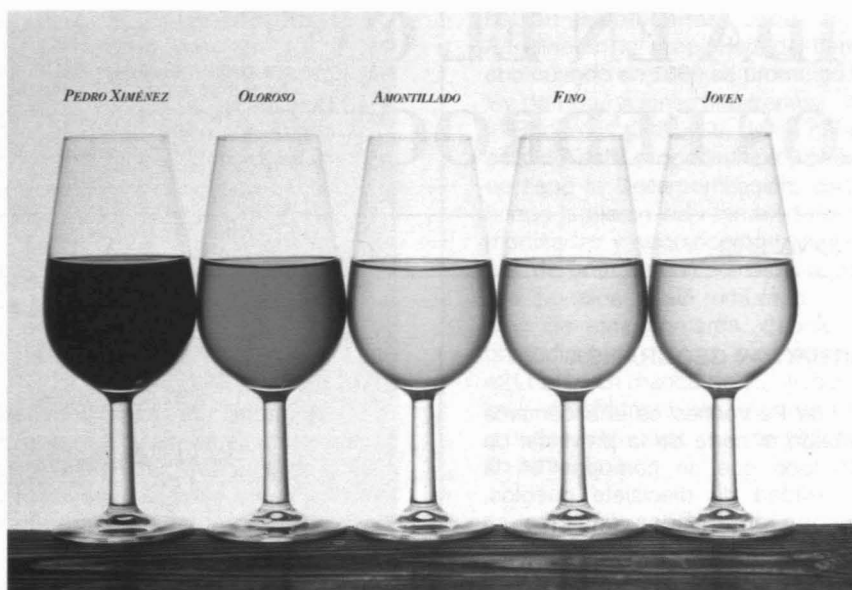
9.º Reducción del color. El color del vino evoluciona y se reduce desde el ambar inicial, pasando por ambar pálido, pálido y finalmente muy pálido, que es el color de los vinos finos. Desgraciadamente si el vino permanece tiempo en la botella mal conservada el color se incrementa notablemente.

10.º Aumento de los éteres y otros compuestos formados por combinación de ácidos, alcoholes, aldehídos, taninos... etc. dando lugar al complejo bouquet de los vinos finos.

En resumen durante la crianza bajo velo de flor los vinos finos palidecen y adquieren los complejos y magníficos aromas que les han dado justa fama a los vinos de nuestra zona.

Los cambios que se producen en los amontillados son los siguientes:

- 1.º Evolución compleja de los aromas del vino fino a partir del cual se producen los amontillados. Es sabido que un amontillado se forma por el envejecimiento físico-químico de vinos finos privados de sus levaduras.
- 2.º Aumento de la acidez volátil, debido al proceso de oxidación que tiene lugar durante el envejecimiento físico-químico y sobre todo al efecto de concentración por mermas.



Diferentes tipos de los vinos de Montilla-Moriles.

- 3.º Aumento del grado alcohólico por el mismo efecto de concentración por mermas del agua constituyente.
- 4.º Aumento del acetato de etilo por esterificación.
- 5.º Reducción del acetaldehído.
- 6.º Importante aumento del contenido en alcoholes superiores.

En resumen, el «amontillado» de un vino fino supone el aumento de color por oxidación y así mismo el aumento y la evolución favorable por combinación entre ellos de los compuestos aromáticos.

En los olorosos los cambios son muy similares a los que se producen en los amontillados con la diferencia fundamental de que un amontillado parte de un vino fino y un oloroso de un vino recién elaborado. Por esto el aroma de una montillado es mucho más complejo que el de un oloroso.

Al escribir sobre la elaboración y crianza de nuestros vinos con cierto detalle y quizás con demasiada extensión hemos pretendido destacar lo natural de su proceso de obtención y a la vez la complejidad del mismo. Hemos querido así mismo que cuando cojamos una copa de vino en nuestras manos y nos dispongamos a beber su contenido lo hagamos con la atención que se merece, es decir, catándolo.

Catar algo, quiere decir precisamente eso, poner en el acto de la degustación nuestros cinco sentidos:

- En primer lugar ha de comenzarse por la observación del color del vino.
- En segundo lugar, por medio del olfato y después de agitar la copa suavemente para que se desprendan los aromas, se podrá apreciar la finura y la delicadeza, la vejez y la armonía del conjunto.
- Finalmente, para detectar el sabor, se absorbe una pequeña cantidad de vino para moverlo en la boca aspirando aire a través de los labios, apreciándose así la serie de sensaciones que caracterizan a los vinos que han llegado a la plenitud de sus cualidades.

Por último nos parece interesante señalar que hay que seguir las normas recomendadas para la buena conservación de los vinos.

Y a la hora del consumo debemos saber:

- Que se ha de servir cada vino a la temperatura idónea.
- Que el recipiente es fundamental para apreciar las características del mismo.
- Que cada vino ha de ser acompañado del alimento adecuado.
- Y que son igualmente importantes el lugar donde se toma, la hora, la compañía...

Si nos atenemos a las normas anteriormente descritas sacaremos la máxima satisfacción en nuestras «catas» y entenderemos fácilmente que Córdoba esté orgullosa de los afamados vinos de su tierra.